



Essiccazione



Per essicare le fette d'arancia, si devono utilizzare arance fresche e tagliarle a fettine di circa 1/2 cm. Assorbire il succo in eccesso ponendole tra due fogli di carta assorbente. Appoggiare le fette sulla griglia del forno ancora spento, portare la temperatura a 50° e lasciarle per 3/4 ore. Successivamente spostare le fette d'arancia su di un cartoncino rigido e metterlo vicino ad una fonte di calore , ad es. appoggiato su un calorifero. Rigidate le fette ogni giorno per almeno una settimana fino a che risulteranno completamente

essiccate. Per una maggiore conservazione, spruzzare sulle fette un velo di fissativo acrilico per disegno.



Con lo stesso metodo è possibile essicare fette di pompelmo, limone, mela e addirittura kiwi. Con la frutta essicata si possono realizzare decorazioni per l'albero, ghirlande, pacchetti natalizi ecc...

Buon Natale!!!!

